

Frytownice 1x15L i 2x15L (GAZ)

Electrolux XP900 oferuje **ponad 120 modeli** urządzeń do profesjonalnego wykorzystania, których **jakość konstrukcji** gwarantuje **najwyższy poziom wydajności, niezawodność, energetyczne oszczędności**. **Design** zaproponowany został z uwzględnieniem surowych standardów bezpieczeństwa oraz ergonomii sterowania. Koncepcja linii XP900 wynika ze **sprawdzonej modularności** wszystkich elementów a użytkownikom zapewnia wiele możliwości zestawienia nie tylko w ramach samej linii, ale również w kompatybilności z elementami linii XP700. **Electrolux XP900** jest idealnym rozwiązaniem dla stołówek szkolnych, szpitali, placówek hotelowych i restauracji, które wymagają nowoczesną technologię z energetycznie optymalizowaną wysoką wydajnością. Rzeczą naturalną jest możliwość instalacji prawie wszystkich rodzajów: na nóżkach, na cokole budowlanym, na pomoście, na systemie konsolowym Cantilever.



391077

- Grubość blach górnej płyty - 2mm, **wyprodukowano tłoczeniem z jednego kawałka blachy nierdzewnej**.
- Zewnętrzna konstrukcja w całości wyprodukowana ze stali nierdzewnej z wykończeniem powierzchniowym polerowaniem Scotch Brite.
- **Pośredni system ogrzewania z elementami grzejnymi poza komorą.** System ten obniża zużycie oleju (-30%), zapewnia wyższe bezpieczeństwo pracy przy czyszczeniu komory, przyspiesza rozbieg urządzenia na wymaganą temperaturę, zapewnia równomierną dystrybucję ciepła w oleju.
- **"V-kształt komory": komora** z efektywną zimną strefą.
- **Piezo zapalanie.**
- Modele wolnostojące na podstawie: opróżnianie oleju poprzez podstawę do pojemnika zbiorczego (w cenie).
- **Termostat bezpieczeństwa** dla

przypadku przegrzania kąpeli olejowej.

- Palniki ze stali nierdzewnej z najkorzystniejszym spalaniem i bezpiecznikiem na wypadek przerwy w dostawie gazu.
- Zakres temperatur: **120°-190°C**.
- Każda komora smażenia z jednym chromowanym koszem.
- Podstawa wyposażona w drzwiczki.
- Wszystkie modele gazowe są standardowo przygotowane do podłączenia na gaz ziemny. Prosta konwersja na propan-butan (dysze stanowią część standardowej dostawy).
- Wszystkie modele z prostokątnymi bocznymi krawędziami (cięte technologią laserową), umożliwiające dokładne wpasowanie sekcji.
- Kształt tylnej ściany urządzenia przystosowany do łatwego rozrządu mediów za sekcją do gotowania.
- Podejście dla serwisu do głównych

komponentów w przedniej ścianie urządzenia.

- Nogi ze stali nierdzewnej z możliwością nastawienia wysokości **(+50mm)**.
- Ochrona przeciwko przedostawaniu się wody **IPX5**.
- Urządzenia ze znakiem **CE**.
- Recykling 98%.



CE **Electrolux**

Linia XP900
Frytownice 1x15L i 2x15L (GAZ)

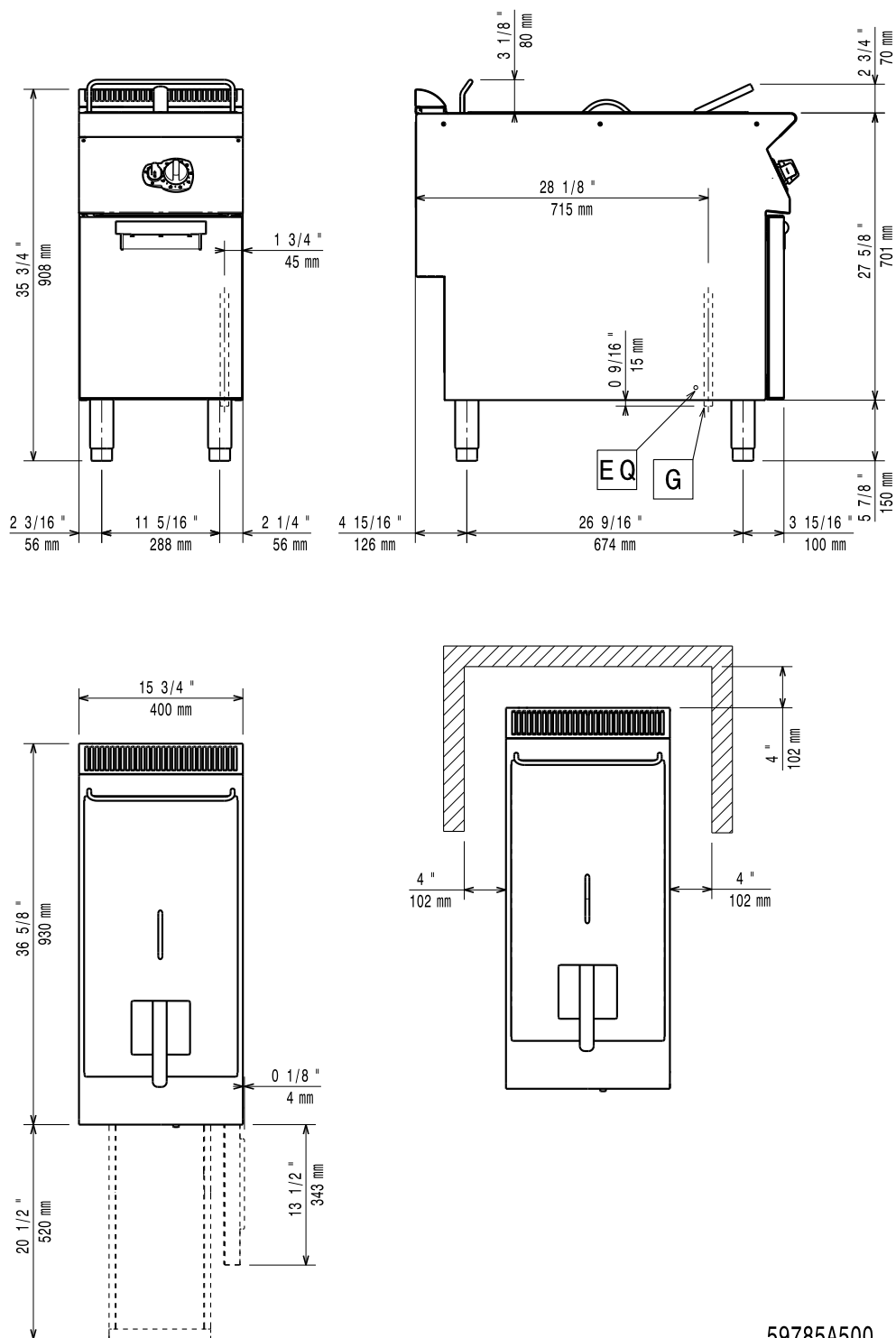
	391077	391078
DANE TECHNICZNE		
Zasilanie	Gaz	Gaz
Wymiary zewnętrzne - mm		
szer.	400	800
gł.	930	930
wys.	850	850
regulacja wysokości	50	50
Ilość komór	1	2
Wymiary użytkowe komory - mm		
szer.	240	240
gł.	380	380
wys.	505	505
Termostatyczny	●	●
Ogranicznik temperatury	●	●
Moc - kW		
gaz	14	28
Waga netto - kg	50	86
WYPOSAŻENIE STANDARDOWE		
DRZWI DO OTWARTEJ PODSTAWY - ELUX	1	2
KOSZ DLA 14/15L FRYTOWNIC	1	2
AKCESORIA		
2 KOSZE DLA 14/15L FRYTOWNIC	921692	921692
2X NIERDZ. OSŁONA BOCZNA	206180	206180
2X NIERDZ. OSŁONA DO INSTALACJI NA COKÓŁ	206157	206157
2X PŁYTA BOC. SERW. PRZESTR. KOŁO ŚCIANY	206181	206181
2X PŁYTA BOC. SERW. PRZESTRZENI, TYŁ-TYŁ	206202	206202
4 NÓŻKI DO MONTAŻU NA COKOLE BETONOWYM	206210	206210
BATERIA KOLUMNOWA Z OBROTOWĄ WYLEWKĄ	206289	206289
CZOŁOWA OSŁONA NA NOGI 1000 MM	206177	206177
CZOŁOWA OSŁONA NA NOGI 1200 MM	206178	206178
CZOŁOWA OSŁONA NA NOGI 1600 MM	206179	206179
CZOŁOWA OSŁONA NA NOGI 400 MM	206175	
CZOŁOWA OSŁONA NA NOGI 800MM	206176	206176
CZOŁOWA OSŁONA NA NOGI-COKÓŁ BET. 400MM	206147	
CZOŁOWA OSŁONA NA NOGI-COKÓŁ BET.-1000MM	206150	206150
CZOŁOWA OSŁONA NA NOGI-COKÓŁ BET.-1200MM	206151	206151
CZOŁOWA OSŁONA NA NOGI-COKÓŁ BET.-1600MM	206152	206152
CZOŁOWA OSŁONA NA NOGI-COKÓŁ BET.-800 MM	206148	206148
DEFLEKTOR DO PRODUKT. MACZNYCH-FRYT.15L	921696	921696
DRZWI DO OTWARTEJ PODSTAWY - ELUX	206350	206350
DUŻA PORĘCZ (PÓŁKA DO PORCJOWANIA) 400MM	216185	216185
DUŻA PORĘCZ (PÓŁKA DO PORCJOWANIA) 800MM	216186	216186
FILTR OLEJU DO POJEMN. OCIEK. FRYTOWNICY	921693	921693
KONDENSATOR KANAŁU DYMOWEGO S.120MM	206310	
KONDENSATOR KANAŁU DYMOWEGO S.150MM		206246
KOSZ DLA 14/15L FRYTOWNIC	921691	921691
PIERŚCIEŃ WYZNACZ. DO PRZERYWACZA CIĄGU		206133
PIERŚCIEŃ WYZNACZ. DO PRZERYWACZA CIĄGU	206127	
PŁYTA POKRYWOWA,BOCZNA,W=700,G=900	216134	216134
PODWYŻSZENIE KOMINKA - 400MM	206303	
PODWYŻSZENIE KOMINKA - 800MM		206304
PORĘCZ BOCZNA	216044	216044
PORĘCZ CZOŁOWA 1200 MM	216049	216049
PORĘCZ CZOŁOWA 1600 MM	216050	216050
PORĘCZ CZOŁOWA 400 MM	216046	216046
PORĘCZ CZOŁOWA 800 MM	216047	216047
PRZERYWACZ CIĄGU, ŚREDNICA 150MM		206132
REGULATOR CIŚNIENIA DO URZĄDZEŃ GAZ.	927225	927225
SYLIKON I TAŚMA MONTAŻOWA	206086	206086
TACKA OSADOWA DO FRYTOWNICY 15L	206235	206235
WYCIOR DO PRZEP. RURKI SPUST.-FRYT.15L	921695	921695
ZESTAW NÓŻEK Z KOŁNIERZEM	206136	206136
ZMIENNIK CIĄGU O ŚREDNICY 120 MM	206126	

CINA010

2013-10-03

Linia XP900
Frytownice 1x15L i 2x15L (GAZ)

391077



CINA010

2013-10-03

LEGENDA

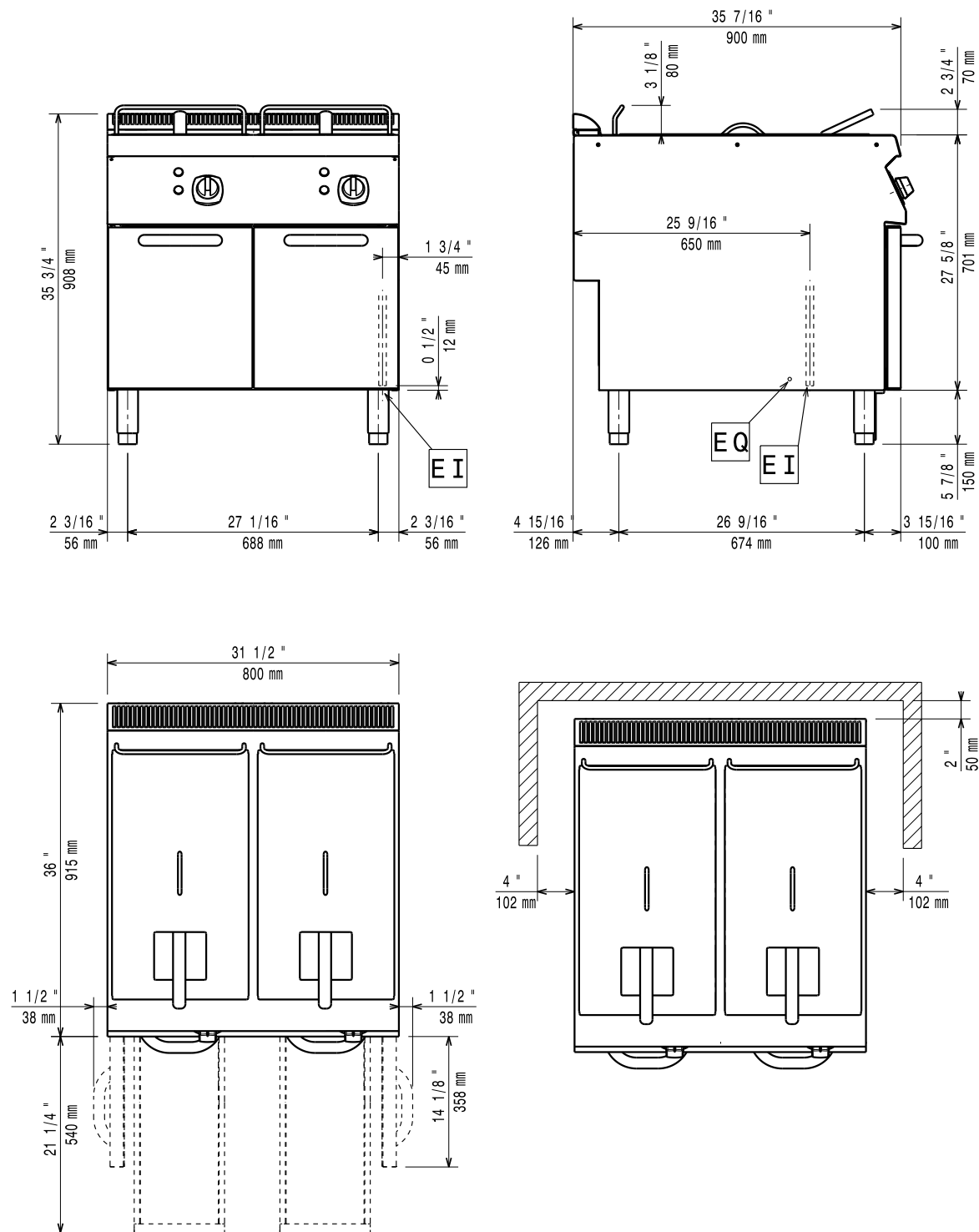
G - przyłącze gazu

391077

1/2"

Linia XP900
Frytownice 1x15L i 2x15L (GAZ)

391078



CINA010

2013-10-03

LEGENDA

G - przyłącze gazu

391078

1/2"